

Barrigue de Beurse 2011 Weinjahrgang 2010

Gesamtalkohol: alc.13,5 vol.%

Weinsäure: 5,9 ‰

Restzucker: 1,0 g

KMW: 21,5°

Rebsorten: Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Alter der Rebstöcke: 15 – 40 Jahre

Rieden: altes Weingebirge, Strassweingarten.,

Ertrag je Hektar: 20 hl

Gärung: geschlossen imahltank bei ca.30° C, Maischestandzeit ca. 14 Tage,anschl. biologischer Säureabbau.

Ausbau: 18 Monate in neuen Barriguefässern

Der Jahrgang 2010 war durch einen schönen Herbst und besonders wenig Ertrag gekennzeichnet, ein sehr guter Jahrgang für Rotwein.

intensiv funkelndes Rubinrot, lässt größten Genuss erahnen. In der Nase und Am Gaumen dann ein Feuerwerk an Aromen: Beeren, Kräuter und Schokolade kompakt mit feinen Tanninen und Eleganz. Nach einer Reifezeit von einigen Jahren wird diese Cuvée ihre zahlreiche GeschmacksGeheimnisse noch intensiver preiszugeben.